

★  
★  
★  
[名店主厨]  
[独家心得]

西点篇03



一学就会煮

# 奶茶



陈同兴 ◆ 著 汕头大学出版社



★ ★ ★  
[名店主厨]  
独家心得

★ ★ ★  
一学就会煮

# 奶茶

一年四季皆宜的冷热奶茶制作大全!





## 目录



### 04 泡奶茶的基本器材

泡奶茶可以很简单，也可以很复杂，如果你想要成为一个专业的奶茶迷，不妨了解一下，泡奶茶究竟需要多少专业的工具。



### 05 基底奶茶有哪些调味变化

基底奶茶 = 水 + 茶 + 乳制品 + 糖，这样一条简单的公式，经过组合后，就可以搭配出各种不同的基底奶茶变化啦！了解了各种乳制品和糖的性质后，你也可以变化出各式各样不同口味的奶茶啦！



### 06 基底奶茶完全破解

所谓的基底奶茶，就是指纯添加乳制品、茶、水、糖的饮料。茶、乳制品、糖，这三样东西看似简单，但是真的要研究起来学问可是很大的啦！



### 07 茶叶VS.水温的美味关系

08 热奶茶~茶包泡法

09 热奶茶~茶叶泡法

10 无糖冰奶茶~茶叶泡法

11 冰奶茶~茶包泡法



### 12 2个小时学会，摇出最HOT的奶茶

### 13 摇雪克杯的分解动作

### 14 奶茶Q&A



### 15 各式调味奶茶独门秘方大公开

奶茶的世界已经是包罗万象，但是一谈到调味奶茶，那就更是千变万化了。比较专业的调味奶茶依照添加物来分，大致上有四大类：添加粉末的调味奶茶，添加果露的调味奶茶，添加物料的调味奶茶，添加酒类的调味奶茶。





# CONTENTS

## 16 从多样粉末调味学做奶茶

17 热鸳鸯奶茶

18 冰绿抹奶茶

18 热可可奶茶

## 19 调味奶茶的基本班底

## 20 从多样果露调味学做奶茶

21 冰薄荷奶茶

22 热榛果奶茶

22 热焦糖奶茶



## 23 果露调味奶茶还有哪些新口味

## 24 运用多样物科学做调味奶茶

## 25 怎样准备搭配奶茶的好吃物料

26 冰仙草奶茶

27 冰椰果奶茶

27 冰珍珠拿铁

28 冰布丁奶茶



## 29 运用酒类学做调味奶茶

30 冰伏特加奶茶

30 热爱尔兰奶茶







## 雪克杯 & 盎司杯

雪克杯可以调酒、泡沫红茶和奶茶，还有冰咖啡，盎司杯则是搭配雪克杯的一个配件，有量杯的功效。要泡一杯好喝的冰奶茶，雪克杯是绝对必要的用品。对一般新手来说，只要好好掌握操作雪克杯的几个基本步骤，并认真练习，相信人人都可以摇出一杯好喝的泡沫奶茶。雪克杯和盎司杯到相关器材行可购得。

## 搅拌棒

搅拌棒的种类繁多，有专业吧台用的，也有一般普通的搅拌棒。专业的搅拌棒一端是叉子，一端是汤匙，中段则呈螺旋形，可以到器材行购买。一般居家使用的搅拌棒则可以到生活用品店或百货公司购得。选购时建议购买不锈钢材质，一来不易生锈，二来较不影响风味。至于塑胶质材，因为容易损坏不建议购买。



## 茶叶 & 茶包

最常用来泡奶茶的茶品除了一般常见的红茶、绿茶之外，现在还可以看到乌龙茶、普洱茶等茶叶泡成的奶茶出现。其实奶茶的变化真的很多，只要是你喜欢，什么样的茶品都可以泡成奶茶。如果你喜欢方便，那么茶包就是泡奶茶的最佳选择。



## 茶袋

喜欢泡茶叶而不喜欢直接泡茶包，但是又讲求便利快速的人，不妨选择茶袋作为泡茶工具。茶袋用法简单，只要将茶袋展开，再把茶叶装入茶袋中，就可以依自己的喜好泡茶来喝。一般来说，茶袋在杂货店、生活用品店、超市、百货公司皆可购得，价格都相当便宜。

# ★ ★ 泡奶茶的基本器材



泡奶茶可以很简单，也可以很复杂，如果你想要成为一个专业的奶茶迷，不妨了解一下泡奶茶究竟需要多少专业的工具。Now let's go!



## 茶壶

用茶叶来泡茶，茶壶当然是不可少的了。不过泡茶一旦用到茶叶及茶壶的话，搭配的器材就多了起来，各式滤茶器、滤嘴……等等，这些都是适合三五好友一同享受下午茶情境的好工具。

## 滤茶用具



滤茶的形式很多，可以选择直接倒入茶叶和水的冲茶器，或是利用手提式滤网状的滤茶器。手提式滤茶器要配合茶壶，在倒茶时，需一手扶壶倒茶，一手拿着滤茶器当场过滤。另外还有一种滤茶器可以直接放在杯子上，一边倒茶入杯，就可以达到滤茶效果。





## 果糖 & 蜂蜜

由于果糖和蜂蜜都是液态，没有必须事先拌溶的问题，所以可以运用在冰奶茶完成后的调味中。果糖颜色透明，可以搭配任何一种茶品。蜂蜜含独特的香味，所以很适合于点缀茶品，可以为茶品添加特殊的风味。此外，蜂蜜也有加深茶色的特点，需要稍加注意。



## 粉状奶精 & 液态奶精

粉状奶精的奶味比液态奶精的重。同样味道的冷饮和热饮相比，热饮喝起来会感觉比较浓，冷饮喝起来会感觉比较淡，这是饮料的温度造成口感上的差别，所以在这里建议，如果要泡冰奶茶，就添加粉状奶精，如果要泡热奶茶，则添加液态奶精，会比较平衡的做法。



## 白砂糖 & 二砂糖

白砂糖和二砂糖（即金砂糖或黄砂糖）的甜度是相同的，所不同的是，二砂糖又多了一点香味，喜欢多方面尝试的人不妨可以换换不同的选择。二砂糖因为会影响饮料的颜色，比较适合泡颜色较深的红茶，不适合泡其他类型的茶；白砂糖是最普遍的糖，因为颜色透明，不局限于任何一项茶品。

# 基底奶茶有哪些调味变化？

基底奶茶 = 水 + 茶 + 乳制品 + 糖，这样一条简单的公式，经过组合后，就可以搭配出各种不同的基底奶茶变化喔！了解了各种乳制品和糖的性质后，你也可以变化出各式各样不同口味的奶茶！

## 鲜奶

鲜奶是所有乳制品中，热量最低，也最清淡的一种。在咖啡文化的盛行之下，很多商家灵机一动，也为奶茶发明了拿手的泡法——就是在茶饮中添加大量鲜奶，虽然添加的奶量多，但是热量却比其他乳制品调和的奶茶低，不失为怕胖奶茶迷的一个新选择。而且鲜奶还有低脂和脱脂的选择，虽然喝起来口感较不浓郁，但是风味倒是与其他乳品无甚差别呢！

## 奶水 & 炼乳

原文为“Evaporated Milk”，即“淡奶”，因为罐头上有三朵康乃馨的图案，所以又称为“三花奶水”，在香港则被称为“花奶”。如果喜欢比较浓的奶味，建议除了奶精之外添加一些炼乳，可以加重奶茶中的奶味。在香港，如果你点了“奶茶走糖”的话，意思是奶茶不加糖，用炼乳代替奶水调味。

## 冰糖

冰糖有细粒冰糖和料理冰糖两种，泡奶茶建议用细粒冰糖。要注意的是，冰糖必须在冲泡热奶茶时直接拌溶。因为泡制后颜色透明，并不影响饮料颜色，所以不限于用在任何一种茶品上。





# 基底奶茶完全破解

所谓的基底奶茶，就是指纯添加乳制品、茶、水、糖的饮料。茶、乳制品、糖，这三样东西看似简单，但是真的要研究起来学问可是很大的喔！因为各国的风俗和文化不同，对纯奶茶的定义就有所不同：从泡法上看，可分为印度奶茶、英式奶茶、港式奶茶和泰式奶茶等；从冲泡后茶的颜色来看，可分为红茶、绿茶等；从茶叶的形式来看，茶叶和茶包的泡法也有所不同。此外，不同的茶叶、茶品在水温、冲泡时间上也有很多要注意的细节；茶泡好后要调成奶茶时，种类繁多的乳制品和糖在千变万化的组合下，与茶搭配后，又会调出各种风味……奶茶要搞懂的东西真的很多呢！接下来，请看我们一一道来。





# 茶叶VS.水温的美味关系

提到奶茶，当然要从泡茶的功夫说起。茶叶的学问深奥，那可是说上三天三夜也说不完的。但是大致上来说，提到茶叶和水温的关系，还是有些大原则可循。



## 红茶VS.水温

基本上，红茶最适合用沸腾的水来泡，而且越高温越好。要将红茶中的单宁酸、咖啡因萃取出来，就要看红茶是否在冲泡时完成充分的“跳跃运动”。当沸水冲入茶壶中时，茶叶会先浮现在茶壶上部，接着慢慢沉入壶底，然后又会藉由对流现象再度浮高，如此浮浮沉沉，直到最后茶叶充分展开时方完成，这就是所谓的焖茶时间。



## 其他茶VS.水温

常常有人说：“为什么自己泡的绿茶会喝起来涩涩的、苦苦的？这跟浸泡的时间有关吗？”冲泡的时间固然重要，但是泡茶的水温却是一个大家常会忽略的关键。

除了红茶以外，绿茶、青茶、乌龙茶等茶叶的冲泡水温应维持在80℃。珍珠奶茶连锁店在制作大量茶饮时，通常会用餐饮专用的温度计测量温度。如果家中没有准备这种温度计，可以500ml沸水加两块冰块的比例冲泡，就是80℃的热水了。



## 茶VS.水质

茶叶最适合采用新鲜的水冲泡，就是当你要喝茶时，再现取生水，装入壶中，烧开后直接冲泡。如果是二度沸腾后的水，或是沸腾时间过久的水，因为随着水的蒸发，其中的空气会逐渐减少，这会间接影响到茶的风味。



有些人为了要喝茶味浓郁的茶，于是在泡茶时拼命用汤匙挤压茶包，以为这样可以挤出较浓

的茶味，其实这样做反而适得其反，因为用力挤压茶包会将茶叶的苦味和涩味一并挤出。因此在泡茶时，如果轻轻地晃动茶包是可以的，用力挤压则是绝对不建议的。



茶叶的新鲜度和茶的风味有关联吗？

一般而言，越是新鲜的茶叶，泡出来的茶越好喝。茶叶保存得好，香味才不会流失。大致上，红茶茶叶的保存期限以一年为限，其他茶叶则应以三个月为限。收藏茶叶时应密封，并放在干燥阴凉的地方避免湿气；此外，保存茶叶的容器中不应有其他东西的气味，以免香味受到影响。木制容器具有透气性，易受到外界物品的气味影响，而且有木头的气味，所以不适合收藏茶叶。



# 热奶茶~茶包泡法

## 器具

茶杯 ..... 1个  
搅拌棒(或汤匙) ..... 1支

## 材料

水 ..... 500ml  
红茶茶包 ... 2个(约4克)  
粉状奶精 ..... 30克  
二砂糖 ..... 20克



## 做法

- 1 取锅，将水煮至沸腾后，立即倒入准备好的杯中。
- 2 将茶包缓缓从杯缘放入步骤1中。
- 3 将杯盖盖上，焖约5分钟后取出茶包。
- 4 再加入粉状奶精和二砂糖调味即可。



美味  
小叮咛

- ★ 放入茶包后，立即盖上杯盖，是为了避免茶的香味散溢。
- ★ 每种糖都有各自的独特风味，制作时可以依个人喜好选用。这道热奶茶选择二砂糖，是因为二砂糖有颜色，添加在深色茶中，并不会影响茶的色泽。



## 认识世界各地的奶茶

其实光是基底奶茶，在世界各地的泡法也都不同。大致讲起来，比较常见的有三种：英式奶茶、印度奶茶以及港式奶茶，这三种茶的泡法都各有不同，在制作上也各具特色：



【英式奶茶】英式奶茶泡法相当讲究，首先，茶杯必须先温杯，然后在杯中倒入牛奶，之后加入冲泡好的热茶；另有一种说法是先倒入热茶，后倒入牛奶。倒牛奶或倒茶的顺序，在英国是各有各的说法。温杯的用意是要避免红茶倒入杯中冷却得太快，而添加的牛奶则要以室温为宜。有关英式奶茶，还有一种说法是以鲜奶煮红茶茶叶后，再滤掉茶叶倒入杯中。



# 热奶茶~茶叶泡法

## 器具

茶壶 ..... 2个  
滤茶器 ..... 1个  
搅拌棒(或汤匙) ... 1支  
杯子 ..... 1个

## 材料

水 ..... 500ml  
冰块 ..... 2块  
茉香绿茶茶叶 ..... 4克  
粉状奶精 ..... 30克  
白砂糖 ..... 20克



## 热奶茶



步骤①

取锅,将水煮沸后,把冰块放入壶中降温。



步骤②

将茶叶放入另一个准备好的茶壶中。



步骤③

将步骤1的水倒入步骤2中。



步骤④

将茶壶盖上,焖约4分钟。



步骤⑤

待焖泡时间到,将步骤4隔着滤茶器倒入杯中。



步骤⑥

在步骤5中加入粉状奶精及白砂糖调味即可。



红茶和其他茶的焖泡时间是不一样的,红茶需要焖泡的时间较长,而其他茶的则较短。所以这里的茉香绿茶焖泡只要4分钟即可。



# 无糖冰奶茶~茶叶泡法

## 器具

茶壶 ..... 2个  
滤茶器 ..... 1个  
搅拌棒(或汤匙) ... 1支  
杯子 ..... 1个

## 材料

水 ..... 250ml  
冰块 ..... 约11块  
茉香绿茶茶叶 ..... 4克  
奶水 ..... 150ml



## 做法

- 1 取锅，将水煮至沸腾后，将1颗冰块丢入水壶中降温。再将降温好的热水倒入放好茶叶的茶壶中焖4分钟。
- 2 把剩余的冰块倒入另一个茶壶中。
- 3 将完成的步骤1以滤茶器过滤，倒入步骤2中。
- 4 把奶水倒入步骤3中即可。



★ 这道配方和做法适用于红茶以外的任何一种茶叶。如果想要用茶包泡绿茶，可以用2包绿茶茶包代替4克茶叶。

★ 食用前，可依个人偏好添加糖类。因为泡的是无糖冰奶茶，奶茶已经是冰透的，所以不建议添加粉状的糖。如：砂糖或二砂糖等需要拌溶的糖就不适合，建议可添加果糖或蜂蜜等的液态糖。



## 冰奶茶



## 其他冰奶茶的冷却方式

如果是用冰箱冷冻库冷却的话，一杯刚泡好的热奶茶放入冷冻库5分钟就可以有凉凉的口感；如果想要喝冰冷的口感，则冷冻约10分钟即可；记得要注意时间，以免奶茶变成冰块。如果时间比较充裕，则运用冰箱的保鲜层冷却即可。一杯刚泡好的热奶茶，冷藏约20分钟即可有凉凉的口感，冷藏约30分钟即为冰冷的口感。





# 冰奶茶~茶包泡法

## 器具

茶杯 ..... 1个  
搅拌棒 (或汤匙) ... 1支

## 材料

水 ..... 500ml  
红茶茶包 2个 (约4克)  
液态奶精 ..... 30ml  
冰糖 ..... 20克



步骤①

取锅，将水煮至沸腾后，立即倒入准备好的杯中。然后将茶包缓缓从杯缘放入。



步骤②

将杯盖盖上，焖5分钟，待焖泡时间到先取出茶包，再加入液态奶精和冰糖调味即可。



步骤③

放置于室温，待其自然冷却即可放入冰箱。



★ 放在室温中冷却的奶茶，不能超过6小时。

★ 如果想要运用红茶茶叶泡奶茶，则和绿茶的换算方式相同，即2包红茶茶包等于4克红茶茶叶，而冲泡时间和红茶茶包同样是5分钟。





# 2个小时学会， 摇出最HOT 的奶茶

虽说以冰红茶直接加入乳制品和糖类搅拌调味也不失为一种喝冰奶茶的方式，但还是以喝“摇”出来的奶茶才是最正宗的喝法。早期的泡沫奶茶都是用雪克杯手摇，这些年来珍珠奶茶连锁店林立，机器才正式取代了雪克杯手摇的技术。既然是在自家制作冰奶茶，我们当然不可能准备一台摇泡沫红茶的机器，而雪克杯就是绝对少不了的灵魂。不要以为用雪克杯摇泡沫奶茶是一件很复杂难懂的技术，其实只要了解几个关键步骤，充分练习，不出两个小时，你就会是个雪克高手囉！



## 怎么操作雪克杯

在实际运用雪克杯前，必须先了解雪克杯的基本操作方法。首先记得先将雪克杯拆解，雪克杯共分成三个部分：最上面的上杯盖、中间的过滤盖，还有雪克杯的杯身。将三部分拆开后再开始依照步骤进行：



### 步骤

- 1 先将饮料、调味料和冰块倒入杯中。
- 2 组合过滤盖和杯身。
- 3 盖上上杯盖。
- 4 确认整体是否组合完成。



这几个步骤看似琐碎，似乎不值一提，但是它的关键就在盖盖子的顺序，如果没有依照这个盖盖子的步骤，例如你是先将上杯盖和过滤盖组合起来，然后才一起盖在雪克杯上的话，杯内将因灌入太多空气，而在摇雪克杯时导致杯身分离，饮料外溢，那你的制作现场可就一发不可收拾啦！





# 摇雪克杯的分解动作

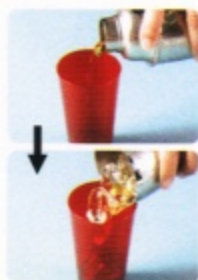
## 步骤

- ① 右手握紧瓶盖部分，左手握紧杯身部分，持稳，并确认杯身是否密合。
- ② 将雪克杯上举至胸前，此时为右手在下，左手在上，杯身维持45度角。
- ③ 持雪克杯做圆形，循环式的转动。
- ④ 摇约10到15圈即可。



## 必学关键动作

- ★ 饮料是否摇制完成，并不能以时间或摇动的次数为标准，最明确的标准是摇到整个雪克杯起雾，此时就可以确定饮料已经充分冰透，且搅拌均匀。



- ★ 在饮料摇制完成要倒出饮料时，建议先打开上杯盖，倒出饮料，然后再打开过滤盖，取出冰块。如果是直接打开过滤盖倒饮料的话，就必须尽量把动作放慢，因为饮料和冰块同时倒出，容易喷溅得到处都是，需要特别小心。



# 奶茶Q&A

**Q** 泡沫奶茶很好喝，但是一定要用雪克杯才能摇出那样的好味道吗？有没有其他的替代工具呢？

**A** 其实只要能找到合适的密闭容器，即使是一般的密封杯也可以，这些容器都可以在生活用品店找到。采用一般密封杯时，要注意内容物装约八分满即可，这样杯中才会有充分的空气，摇出来的奶茶才会好喝。

**Q** 珍珠奶茶连锁店都好神奇喔，为什么他们的奶茶都有一种特殊的风味呢？

**A** 每一家珍珠奶茶连锁店所运用的茶包都有自己的独门配方，以吸引顾客，有的连锁店卖的红茶带有咖啡的香味，是因为在配方中添加了决明子；还有些则是添加麦茶……这都是店家在建立特色的一种方式。

**Q** 奶茶有保存期限吗？有时候一次泡了太多奶茶喝不完，又觉得好可惜，不想倒掉，但又不知道到底可以保存多久？

**A** 如果一次泡了太多奶茶，在室温中可以放置6小时。想要保存久一点的话，可以密封后放到冰箱冷藏。至于保存期限，则视添加的乳制品而定。如果奶茶中添加的是鲜奶，可以放到鲜奶的保存期限为止；如果添加的是其他乳品，保存期限则是3天。喝冷藏奶茶要注意，从冰箱取出后，应稍加搅拌再喝，因为奶茶在冰箱搁置后，其中的乳制品会沉淀在杯底，搅拌后可恢复奶茶的香浓味道。

了解了奶茶的茶叶、水温、乳制品、糖、基本工具，以及基本泡法之后，相信各位现在已经建立了完整的基底奶茶观念，不过对奶茶迷来说，其实还有许多对奶茶的深层疑惑，大家对奶茶的疑惑不出以下几点，相信在了解了以下几点之后，对奶茶的疑惑应该就可以一扫而空啦！

**Q** 奶茶好喝，但是喝起来也很容易腻，这是为什么呢？

**A** 奶茶中添加的是乳制品和糖，因此喝起来比较容易饱足，也容易腻。如果对热量问题比较介意的话，不妨以液态奶精和鲜奶取代其他乳品，尤其鲜奶的热量属于乳品中热量最低的，喝起来较清爽，相对的所需添加的糖分量也会比较少，却可以达到和添加其他奶类和糖类相同的口感。鲜奶的价格虽较其他乳品高，不过既然是在家中自己享用，不妨多花一点成本，泡杯鲜奶茶吧！





# 各式调味的奶茶

## 独门秘方大公开

奶茶的世界已经是包罗万象，但是一谈到调味奶茶，那就更是千变万化了。比较专业的调味奶茶依照添加物来分，大致上有四大类：第一种是添加粉末的，第二种是添加果露的，第三种是添加物料的，第四种是添加酒类的。

奶茶的调味形式多，可依每个人的口味调制出自己喜欢的配方，甚至发明自己喜欢的新口味，但是在自行发挥之前，还是要知道奶茶调味的几个绝对禁忌，以免喝到结块的奶茶：首先，奶茶绝对不适合搭配酸味的果汁饮料调味，因为乳制品添加酸味将产生化学作用，内容物将结为块状，让一杯奶茶变得像“咸豆花”一样；同理，奶茶也不适合搭配酸奶和优酪乳等发酵食品。基本上，如果能遵循这两项重要原则的话，你的奶茶应该就不会太糟糕了。

如何泡出一杯芬芳美味的奶茶呢？接下来，介绍你几道最经典、最耳熟能详的调味奶茶独家秘方，只要依照步骤和配方，相信大家都可以成为媲美专业的奶茶调味专家！





# 从多样粉末调味学做奶茶

**基**本上，粉末调味奶茶可热可冷，没有一定的限制。要记得粉末必须先拌溶后再和泡好的奶茶调和，如果想要喝的是热饮的话，则不妨在泡茶后再将调味粉和乳制品及糖同时放入。但是要注意在添加时，千万不要加入过量的粉末，以免一杯好喝的调味奶茶变成一杯“调味奶糊”而难以入口。



## 粉末的购买方式

粉末调味奶茶的调味粉，要在材料行取得，目前材料行的一些调味奶茶的新口味也已经拓展到常见的食材上，例如：鸳鸯奶茶用的即溶咖啡粉，或可可奶茶运用的可可粉，这些都可以采用市面上常见的三合一咖啡粉和可可粉替代。



# 鸳鸯奶茶

适合调配茶种：红茶

常见喝法：热饮

搭配乳品：奶水



## 热鸳鸯奶茶

### 材料

水 ..... 350ml  
红茶茶包 ..... 1个  
奶水 ..... 150ml  
三合一即溶咖啡粉 15克  
白砂糖 ..... 10克

### 做法

- 1 取锅，将水煮沸后，立即将250ml热水倒入准备好的杯中，先将茶包缓缓从杯缘放入后，再将杯盖盖上，焖约5分钟后取出茶包。
- 2 将即溶咖啡粉放入杯中，加入100ml热水拌溶后，再倒入做法1、奶水及糖调匀即可。





# 绿抹奶茶

适合调配茶种：红茶  
常见喝法：冷热皆可  
搭配乳品：自由搭配



# 可可奶茶

适合调配茶种：茉莉绿茶  
常见喝法：冷热皆可  
搭配乳品：自由搭配



## 冰绿抹奶茶

### 材料

无糖冰奶茶400ml（做法可参见书中P10）、果糖15ml、抹茶粉2克、蜂蜜15ml、热水100ml、冰块适量。

### 做法

- 1 将无糖冰奶茶和果糖先混合调匀备用。
- 2 抹茶粉放入雪克杯中，加入热水拌溶后，再将冰块装入雪克杯内至1/2的高度，倒入做法1的有糖冰奶茶和蜂蜜，盖上杯盖后，上下摇匀至雪克杯杯身产生雾气。
- 3 打开上杯盖，将饮料倒入杯中，再打开过滤盖，倒入适量的冰块于杯中即可。



## 热绿抹奶茶

奶茶  
变变变

### 材料

热奶茶400ml（做法可参见书中P9）、抹茶粉2克、蜂蜜15ml、热水100ml。

### 做法

将抹茶粉放入杯中，加入热水和蜂蜜拌溶后，再倒入热奶茶调匀即可。



绿抹奶茶茶味较重，添加少许蜂蜜点缀，不但不会盖掉茶的香味，还能与茶香相融合，是个不错的选择。

## 热可可奶茶



### 材料

热奶茶400ml（做法可参见书中P8）、三合一即溶可可粉30克、热水100ml。

### 做法

将即溶可可粉放入杯中，加入热水拌溶后，再倒入热奶茶调匀即可。

## 冰可可奶茶

奶茶  
变变变

### 材料

冰奶茶400ml（做法可参见书中P11）、三合一即溶可可粉30克、热水100ml、冰块适量。

### 做法

- 1 将即溶可可粉放入雪克杯中，加入热水拌溶后，再将冰块装入雪克杯内至1/2的高度，倒入冰奶茶，盖上杯盖后，上下摇匀至雪克杯杯身产生雾气。
- 2 打开上杯盖，将饮料倒入杯中，再打开过滤盖，倒适当冰块入杯即可。



# 调味奶茶的基本班底

**粉**末调味奶茶所用的粉末是厂商专门针对调制茶饮而研发成的产品，目前已知的约有十余种类可供选择，除了前面示范的三种调味奶茶以外，还可在贩卖珍珠奶茶的店中找到以下多样的固定班底。

## 小麦胚芽粉

食品材料行所贩售的小麦胚芽粉和一般搭配正餐的小麦胚芽粉是一样的。小麦胚芽粉除了可以从食品材料行买到以外，还可以从超市或一般商店购买的即溶小麦胚芽粉代替。它也属于较健康的粉类，如果你喜欢小麦胚芽原始的口感，建议泡制成冷饮，因为在冷饮中，小麦胚芽粉不容易融化，除了能喝到清爽口感的奶茶外，你还能吃到完整的小麦胚芽；如泡成热饮，则是会喝到小麦胚芽粉已经融化，偏糊状的小麦胚芽奶茶。

## 五谷杂粮粉

在珍珠奶茶店买店内用五谷杂粮粉泡出的奶茶通常称为五谷奶茶。五谷杂粮粉最常见的喝法是热饮，是以养生为考量所研发的调味粉末。搭配五谷杂粮粉最适合的茶品是绿茶，红茶则因口味较重，容易掩盖五谷杂粮的清香则较不建议。

## 山药薏仁粉

山药薏仁粉和五谷杂粮粉一样，是以养生为考量所研发出的粉末，搭配绿茶可以衬托出其低糖、清淡的口感。不过选择用红茶做奶茶搭配的人数也很多，这和五谷奶茶、杏仁奶茶所碰到的情形一样，这应该是跟人们对奶茶的主流观念仍保留在红茶领域有相当大的关联。

## 芋头牛奶粉

芋香奶茶的茶色偏紫，所以爱好者多半为小女生或小朋友，多半是搭配配红茶较多，不过它的喝法倒是冷热饮皆具，没有一定的限制。

## 杏仁粉

杏仁粉的甜度较高。它的爱好者和五谷奶茶、山药奶茶一样，都是年龄较大，重视养生，却又偏好奶茶者。由于杏仁粉的气味强烈，所以颇适合搭配的茶调制成热饮。如果你是个性不方便，又懒得找材料的人，建议你也可以就近在杂货行、超市或食品店购买杏仁粉、五谷杂粮粉、山药薏仁粉来调制奶茶。

## 椰香牛奶粉

喜欢喝椰香奶茶的人，以茶或奶茶可能并不太讲究，不过如果以养生考量，倒是可以提醒你一下，椰奶基底出的椰香奶茶是接近白色调，红奶茶则是颜色会稍微变淡，可能是因为椰子汁是冷饮的关系。喜欢喝椰香奶茶的人多半喝冷饮，所以想像椰子汁的口味。不过椰香奶茶的口感和椰子汁的口感可是大不相同：椰香奶茶的口感是浓郁的，椰子汁的口感是清爽的。



# 从多样果露调味学做奶茶

**果**露是以比较现代化的机械和方式生产出来的东西。它是以蒸馏、类似酿酒的方式制作，常用于饮料调制、调酒等，口感清爽，香味浓郁。市面上的果露可分为进口和本土生产两类，进口的价格大约是本土的两倍。价格方面，以一瓶700毫升的果露为例，进口价约高出一倍，看似高档的果露，其实在食品材料行就可以买得到，而且价格也不算太贵。

果露调味奶茶可热可冷，没有一定的限制。只是要注意果露是一种糖分含量相当高的东西，所以用果露制作奶茶时，糖类的添加分量要特别注意，以免不小心调出太过甜腻的奶茶。此外，有一些味道尝起来偏酸的果露，是不太适合拿来搭配奶茶的，因此在选购时要特别询问店家，以免买到不适合搭配奶茶的果露喔！



说到果露，不免就要提到“浓缩汁”。很多人会把这两样东西混为一谈，其实它们是不一样的。果露是以蒸馏方式制成，所以它的成品也跟酒一样，口感清淡，香味浓郁而留有余韵。而浓缩汁则是比较本土的东西，它的制作方式较传统，是采取大量新鲜果肉熬煮浓缩而成的，口感相当浓稠，香味则不像果露般浓郁，也没有所谓的余韵。浓缩汁常用于刨冰和冰沙类的冰品制作上。



# 薄荷奶茶

适合调配茶种：青茶  
常见喝法：冷饮  
搭配乳品：液态奶精



## 冰薄荷奶茶

### 材料

水	450ml
青茶茶包	2个
液态奶精	30ml
白砂糖	30克
薄荷果露	60ml
冰块	适量

### 做法

- 1 取锅，将水煮至沸腾后，将热水及2块冰块倒入准备好的杯中，待冰块融解后先将茶包缓缓从杯缘放入，盖上杯盖焖约4分钟后取出茶包。
- 2 在做法1中加入液态奶精和白砂糖调味后，再放入冰箱冷冻库中冷冻10分钟。
- 3 将冰块装入雪克杯中达1/2的分量，再倒入薄荷果露和做法2后，盖上杯盖，上下摇匀至雪克杯杯身产生雾气。
- 4 先打开上杯盖，将饮料倒入杯中，再打开过滤盖，并倒入适量的冰块于杯中即可。



- ★ 倒入雪克杯内的饮料可以装至全满，因为雪克杯的上杯盖和过滤盖之间还有足够的空间让饮料和空气撞击，所以不必担心装太满，摇雪克杯时饮料会溢出的问题。
- ★ 所谓的青茶，就是我们平日于市面上可随意购得的乌龙茶。



适合调配茶种：红茶  
常见喝法：热饮  
搭配乳品：粉状奶精



## 榛果奶茶



### 热榛果奶茶

#### 材料

水 ..... 450ml 粉状奶精 ..... 30克  
红茶茶包 ..... 2个 榛果果露 ..... 60ml

#### 做法

- 1 取锅，将水煮至沸腾后，立即将热水倒入准备好的杯中，先将茶包缓缓从杯缘放入后，再将杯盖盖上，焖约5分钟后取出茶包，再加入粉状奶精调味。
- 2 将榛果果露倒入做法1中调匀即可。

## 焦糖奶茶



### 热焦糖奶茶

#### 材料

水 ..... 450ml 粉状奶精 ... 30克  
红茶茶包 ..... 2个 焦糖果露 ... 60ml

#### 做法

- 1 取锅，将水煮至沸腾后，立即将热水倒入准备好的杯中，先将茶包缓缓从杯缘放入后，再将杯盖盖上，焖约5分钟后取出茶包，再加入粉状奶精调味。
- 2 将焦糖果露倒入做法1中调匀即可。

适合调配茶种：红茶  
常见喝法：热饮  
搭配乳品：粉状奶精





# 果露调味奶茶还有哪些新口味

果露因为可以延伸的用途很多，所以被研发出的种类也较多，目前已知的果露约有三十余种，而且新口味的果露仍不断地在研发当中，现在就让我们看看目前还有哪些新奇的果露可以用吧！

## 牛奶糖果露

目前销售这种口味的珍珠奶茶连锁店并不多，如果你在连锁店看到所谓的“北海道奶茶”指的就是这种啦！当然喽，顾名思义，喜欢喝这种奶茶的多半是哈日族的小女生。牛奶糖果露的原料费用和成本费用偏高也是让销售店家止步的原因之一。不过因为口味较重，所以500ml的茶添加约10ml即可。

## 玫瑰

初上市的口味，玫瑰奶茶的原始灵感来自法国的浪漫情调，看似精致，点用者中也多以35岁到50岁的贵妇型女性居多，看到这里你可别惊讶喔！奶茶当然不是年轻人的权利，下次调制奶茶时可别忘了帮妈妈也泡一杯喔！

## 爱尔兰果露

这是一般珍珠奶茶连锁店中少见的新口味。所谓“爱尔兰”指的就是爱尔兰咖啡中的爱尔兰威士忌加鲜奶油的香味，所以爱尔兰果露除了可以调制奶茶外，也可以用来调制爱尔兰咖啡。最喜欢点爱尔兰奶茶的人当然也是喜欢爱尔兰特有香味，但又不嗜酒性的粉领族呀！在本书P30中，也介绍了正宗爱尔兰奶茶的做法。

## 栗子

栗子口味的调味奶茶，是厂商新研发的产品，还未全面上市的新新口味喔！别看这奶茶口味冷门，其实它可是深具亲和力，是一种老少咸宜的新口味喔！

## 苹果果露

既然是果露，当然免不了要提到充满果香的苹果奶茶呀！在水果口味的果露中，可以搭配奶茶的并不多，这是因为水果口味大部分偏酸，可能会让奶茶变成“豆花”；但是苹果仍以甜味为主，其中的微酸是水果本身的果酸，而且其酸度并不高，所以还不至于和乳制品起化学作用，正如我们在市面上常常见到苹果调味乳，却没看过柠檬调味乳，就是这个原因。



# 运用多样物科学做调味奶茶



**物**料调味奶茶算是调味奶茶中历史比较悠久，也比较主流的一种。和粉末调味奶茶、果露调味奶茶不同的是，添加物料的奶茶，特色在于所添加的物料着重口感，属于衬托而非改变奶茶本身风味的角色。所以物料可以搭配的奶茶形式也较为自由，无论是热饮、冷饮，红茶、绿茶或任何茶叶都可搭配物料。物料多半是Q、滑嫩的口感，可以放进奶茶中的物料，如：布丁、珍珠、椰果、魔芋、咖啡冻、茶冻等，有些物料可在家中制作，或直接在一概超商或传统市场都可购得。

- 1 首先，每一种珍珠依大小和配方的不同，煮和焖的时间都有所不同，这一点在购买时一定要向店家问清楚。



## 新手加油站 如何煮出好吃的珍珠？

虽然珍珠在一般超市和传统市场就可以买得到，但如果想自己在家动手煮出好吃的珍珠，可是需要一些小窍门喔！

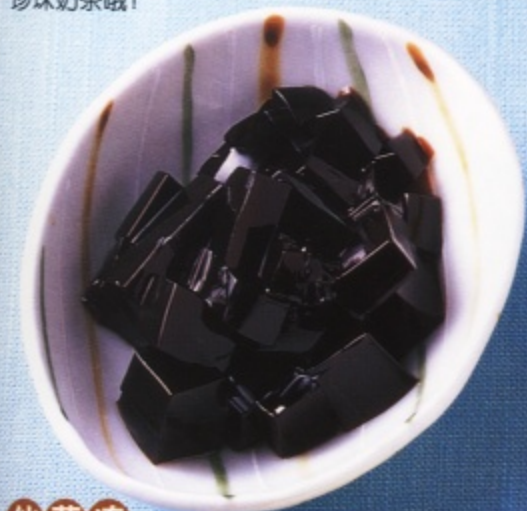


# 怎样准备搭配奶茶的好吃物料

**物**料和其他搭配奶茶的种类比起来，算是较为平民化的材料，不仅种类繁多，选购起来也容易，但是你知道如何动手将物料和奶茶搭配得相得益彰，如何选择好吃的物料吗？举例来说，想喝好喝的珍珠奶茶，我们就强烈建议自己亲手煮珍珠，才会喝到最好喝的珍珠奶茶哦！

## 珍珠

珍珠奶茶可以说是连锁店中最主流的一个品种，你很难在市面上找到一家没有卖珍珠奶茶的连锁店。要喝到好喝的珍珠奶茶，除了奶茶本身的品质外，珍珠的Q度、甜度都是重要的关键。



## 仙草冻

仙草冻（即凉粉）是相当本土色彩的物料，而且取得也相当容易，在一般超市和传统市场都可以买得到。运用仙草冻、咖啡冻、茶冻等物料时，记得先分切成小块状再加入奶茶中。

## 布丁

奶茶中所添加的布丁，可以自己购买布丁粉制作，也可直接购买市售的布丁，在此强烈建议用市售布丁，无论在风味和口感上都比自己制作来得快速又方便，以往的连锁店多以自制的布丁加入奶茶中，现在则普遍用市售的杯状布丁最多。



## 魔芋椰果

除了彩色的魔芋椰果外，椰果的口味也有很多种，其中又以水果口味居多，不过因为酸度不高，再加上前面已经提及物料的味道并不会破坏奶茶的既有风味，所以是可以和奶茶相容的。椰果类的物料要在食品材料行才买得到。



**2** 取锅，开大火煮水，待水滚后丢下珍珠，立即动手搅拌锅中的珍珠，待锅中的珍珠全数浮起且粒粒分明、互不沾黏为止，再改转小火续煮，切记搅拌的动作要彻底执行，且小火煮珍珠时不要盖锅盖；虽以小火煮煮，但还是要不时（约10分钟看一次）察看锅中的珍珠是否维持跳动，且锅中是否有泡沫状。



**3** 完成烹煮的时间后即可熄火，再盖上锅盖依照做法时间焖着。  
**4** 珍珠焖好后，再用冷水冲去黏液，并加糖拌匀即可。





# 仙草奶茶

适合调配茶种：青茶  
常见喝法：冷饮  
搭配乳品：粉状奶精



虽然大家都知道仙草奶茶加冰的最好喝，但是根据连锁店的店家指出，偶尔还是会碰到一些想喝热仙草奶茶的顾客。每个人偏好不同，不过在这里建议喝热仙草奶茶的人，如果热热喝，仙草冻可能会因温度高而渐渐化掉，所以喝得速度可得快些喔！

## 冰仙草奶茶

### 材料

水 …… 450ml  
青茶茶包 …… 2个  
粉状奶精 …… 30克  
白砂糖 …… 30克  
蜂蜜 …… 15ml  
仙草冻 …… 100克  
冰块 …… 适量

### 做法

- 1 取锅，将水煮至沸腾后，将热水及2块冰块倒入准备好的杯中，待冰块融化后将茶包缓缓从杯缘放入后，再将杯盖盖上焖约4分钟后取出茶包。
- 2 在做法1中加入粉状奶精和白砂糖调味后，再放入冰箱冷冻库中冷冻10分钟备用。
- 3 将冰块装入雪克杯中达1/2的分量，再加入蜂蜜和做法2后，盖上杯盖，上下摇匀至雪克杯杯身产生雾气。
- 4 将仙草冻切成小块状后，加入杯中，将做法3的上杯盖打开，并将饮料倒入杯中，再打开过滤盖，并倒入适量的冰块于杯中即可。





# 椰果奶茶



适合调配茶种：茉香绿茶  
常见喝法：冷饮  
搭配乳品：粉状奶精 & 炼乳

## 冰椰果奶茶

### 材料

水 ..... 450ml  
茉香绿茶茶包 2个  
粉状奶精 ... 30克  
白砂糖 ..... 30克  
炼乳 ..... 15ml  
椰果 ..... 3大匙  
冰块 ..... 适量



### 做法

- 1 取锅，将水煮至沸腾后，将热水及2块冰块倒入准备好的杯中，待冰块融化后先将茉香绿茶茶包缓缓从杯缘放入后，再将杯盖盖上焖约4分钟再取出茶包。
- 2 在做法1中加入粉状奶精和白砂糖调味后，放入冰箱冷冻库中冷冻10分钟备用。
- 3 将冰块装入雪克杯中达1/2的分量，再加入炼乳和做法2后，盖上杯盖，上下摇匀至雪克杯杯身产生雾气。
- 4 将椰果加入杯中，把做法3的上杯盖打开，将饮料倒入杯中，再打开过滤盖，倒入适量的冰块于杯中即可。

# 冰珍珠拿铁

### 材料

有糖冰红茶 ..... 300ml  
(做法请参见书中P11，但不加入材料中的液态奶精)  
鲜奶 ..... 100ml  
珍珠 ..... 3大匙  
冰块 ..... 适量



### 做法

将珍珠加入杯中，放入适量冰块，再倒入有糖冰红茶和鲜奶后调匀即可。



★虽然加入的珍珠已经添加了糖，但物料中的糖分不会再溶解于奶茶中，所以使用有糖冰红茶并不会太过甜腻，也不必再将红茶减糖。这个道理也适用于椰果、布丁等其他带有甜味的物料使用上。

- ★材料中用来衡量珍珠的大匙，指的是国际单位的大汤匙，这类量匙目前可在超市轻易购得。
- ★因为所添加的乳制品是鲜奶，而鲜奶的密度接近红茶，所以只需轻轻搅拌，即可调和饮料。像添加粉末、果露、炼乳、蜂蜜等密度高的材料时，就需要用雪克杯摇过，否则材料将会沉在杯底，无法调和。

适合调配茶种：红茶  
常见喝法：冷饮  
搭配乳品：鲜乳



## 珍珠拿铁





# 布丁奶茶



适合调配茶种：红茶

常见喝法：冷饮

搭配乳品：液态奶精 & 炼乳

## 冰布丁奶茶

### 材料

冰奶茶 .....400ml

(做法请参见书中P11)

炼乳 .....15ml

市售布丁 .....100克

冰块 .....适量

### 做法

①将冰块装入雪克杯中至1/2的分量，再加入炼乳和冰奶茶后，盖上杯盖，上下摇匀至雪克杯杯身产生雾气。

②将布丁切成小块状后，加入杯中，打开做法1的上杯盖，再将饮料倒入杯中，并打开过滤盖，倒入适量的冰块于杯中即可。





# 运用酒类学做调味奶茶

**酒**类调味奶茶充满了成人风味，大多可在酒吧、PUB、西餐厅中见到，在一般的珍珠奶茶连锁店由于顾客取向和成本的考量，所以并不常见酒类调味奶茶这个项目。这里特别挑选了几款较适合调制奶茶的酒类，让读者们也可以有不同于平日常见的奶茶的选择。

## 贝里斯奶酒



又称为牛奶酒。酒精浓度17%，原料为爱尔兰威士忌和新鲜奶油，口感香甜浓郁，除了调制奶茶外，也常用来调制咖啡、酒类等其他饮料，也是烘焙用酒的选择之一。

## 卡鲁哇香甜酒



又称为咖啡酒。酒精浓度20%，主要原料为咖啡豆。味道中带有咖啡的香味，尝来香香甜甜的，除了调制奶茶外，还可以纯饮，或加入咖啡、酒类等饮品中调味，也可以用来作料理调味。

## 伏特加酒



酒精浓度40%，属于烈酒。除了用来调制奶茶外，最常见的还是纯饮或搭配其他饮料制成调酒，用伏特加调制冰奶茶容易因为喝不出酒味，而不知不觉的一杯接着一杯喝，可是要特别小心，它的后劲是很强的喔！

## 威士忌酒



酒精浓度41%，无论是气味和口感皆属香醇，酒味相当浓郁。威士忌和伏特加一样，除了用来调制奶茶外，最常见的还是纯饮或搭配其他饮品制成调酒。以威士忌加上液态奶精，可以调制出类似爱尔兰风味的奶茶，方法简单，且容易让人一喝上瘾。



要制作酒类调味奶茶有几个需注意的事项，如果添加酒精浓度较高的酒类于热饮中时，特别容易加重酒的呛味，会让不谙酒性的人更容易喝醉，所以建议在制作酒类调味奶茶热饮前，先将酒中的酒精挥发掉，应该会较好。

### 挥发酒精的步骤：

**步骤1** 首先，将酒倒入玻璃杯中，再将杯子倾斜至酒可蔓延到杯口左右的角度。

**步骤2** 点燃打火机，靠近碰得到酒的地方，待酒被点燃有火后，即可将杯子放正。

**步骤3** 让杯中的酒精自然挥发完后，火即会熄灭（挥发时间约30秒左右）。



# 伏特加奶茶



适合调配茶种：红茶  
常见喝法：热饮  
搭配乳品：粉状奶精



适合调配茶种：红茶  
常见喝法：冷饮  
搭配乳品：液态奶精



## 冰伏特加奶茶

### 材料

冰奶茶 .....400ml  
(做法请参见书中P11)  
伏特加 .....30ml  
冰块 .....适量

### 做法

- ① 将冰块装入雪克杯中至1/2的分量，再加入伏特加和冰奶茶，盖上杯盖后，上下摇匀至雪克杯杯身产生雾气。
- ② 打开上杯盖，将饮料倒入杯中，再打开过滤盖，倒入适量的冰块于杯中即可。



## 爱尔兰奶茶

### 热爱尔兰奶茶

### 材料

热奶茶 .....400ml  
(做法可参见书中P8)  
威士忌 .....30ml

### 做法

将威士忌酒倒入杯中，并点火待酒精挥发至自然熄灭后，再将热奶茶倒入杯中调匀即可。





## 图书在版编目(CIP)数据

一学就会煮奶茶 / 陈同兴著. — 汕头: 汕头大学出版社, 2005. 9  
(美食讲堂系列)

ISBN 7-81036-948-2

I. 一... II. 陈... III. 茶叶—饮料—制作 IV. TS275.2  
中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第103623号

本书经杨桃文化事业有限公司授权, 出版中文  
简体字版本。

非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

## 一学就会煮奶茶

作 者: 陈同兴

责任编辑: 邓祚智 叶思源 梁志英 叶 慧

责任校对: 段文勇

封面设计: 郭 炜

责任技编: 姚健燕

出版发行: 汕头大学出版社

广东省汕头市汕头大学内 邮编 515063

电 话: 0754-2903126 0754-2904596

印 刷: 广州市悦彩印刷有限公司

开 本: 890 × 1168 1/16

印 张: 2

字 数: 20 千字

版 次: 2005 年 9 月第 1 版

印 次: 2005 年 9 月第 1 次印刷

印 数: 10000 册

定 价: 30.00 元(全 5 册)

ISBN 7-81036-948-2/TS·81

发行 / 广州发行中心 通讯邮购地址 / 广州市天河北路  
177 号祥龙阁 3004 室

邮编 / 510620 电话 / 020-22232999 传真 / 020-85250486

网址: www.ytower.com.tw (全球最大华文食谱搜寻网站)

马新发行所 / 城邦(马新)出版集团

电话 / 603-90563833 传真 / 603-90562833

E-mail: citeckm@pd.jaring.my

版权所有, 翻版必究

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换







[www.ytower.com.tw](http://www.ytower.com.tw)

ISBN 7-81036-948-2



ISBN 7-81036-948-2/TS-81  
定价:30.00元(全5册)